

# MASTER OF FOOD

Il gusto di saperne ancora di più

# FORMAGGIO

Percorso di educazione alimentare e del gusto di Slow Food Italia.  
Quattro serate per approfondire il vasto mondo dei formaggi,  
dalla produzione casearia italiana con rimandi a quella europea,  
al formaggio di malga fino al prodotto industriale.

**Giovedì 2, 9, 16, 23 maggio 2019**  
**ore 20.30**

Sala polifunzionale Cà Giò  
piazza Giovanni XXIII - Cureggio (NO)

## COSA FAREMO:

In queste lezioni, si forniranno le basi teorico-pratiche per riconoscere e valutare le diverse tipologie di formaggio: dagli strumenti della degustazione alla descrizione del latte e delle razze, fino alle tecnologie, alla legislazione, alla conservazione, agli aspetti nutrizionali e ai suggerimenti per il miglior uso gastronomico. In ogni incontro una degustazione di alcuni formaggi di diverse provenienze e caratteristiche permetterà di mettere in pratica le cognizioni gustative di ogni corsista.

## COSTO DELL'INTERO CORSO: 100,00€

Il Master of Food è rivolto esclusivamente ai soci Slow Food. I non associati che volessero partecipare hanno l'obbligo di tesseramento, entro la fine del corso, secondo le modalità e le regole associative in vigore all'atto di iscrizione. Per soci giovani (fino anni 30) è previsto uno sconto di € 10,00.

## DOCENTE: GIANNI NORESE

In Slow Food dal 1996, collabora con la condotta del Gavi fino a diventarne fiduciario fino al 2014. E' grande esperto di formaggi, fra i primi docenti del relativo Master of Food e anche Maestro Assaggiatore ONAF. Collabora con le due guide Osterie d'Italia e Slow Wine.

Al termine del corso e' previsto il rilascio di un  
**ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE**

## PROGRAMMA:

### 1<sup>a</sup> lezione - 02/05/19

Dal pascolo alla produzione • Il latte... anzi i latti • Le principali razze italiane da latte: vacche, pecore e capre • Il latte di varie specie: composizione chimica e batteriologica • I principali fattori che influenzano la produzione del latte • L'alimentazione degli animali • La biodiversità nel latte • Prime prove di assaggio: la vista.

### 2<sup>a</sup> lezione - 9/05/19

Dal latte al formaggio • Le fasi e le tecniche produttive • Il processo di caseificazione • Il ruolo dei microrganismi nella maturazione dei formaggi • Degustazione.

### 3<sup>a</sup> lezione - 16/05/19

Classificazione dei formaggi • Stagionatura e affinamento • Riconoscere i difetti • La tecnica d'assaggio e la degustazione.

### 4<sup>a</sup> lezione - 23/05/19

Aspetti nutrizionali e gastronomia • Legislazione • I Presidi Slow Food • Aspetti nutrizionali e lettura delle etichette • Il carrello dei formaggi: taglio e conservazione • I formaggi nella gastronomia • La tecnica d'assaggio e la degustazione.

**14 FORMAGGI IN DEGUSTAZIONE**  
(3 durante la 1<sup>a</sup> e la 4<sup>a</sup> serata, 4 durante la 2<sup>a</sup> e la 3<sup>a</sup>)

INFO E ISCRIZIONI:

 Carlo Masseroni - 338 8501263

 [slowfood.collinenovaresi@gmail.com](mailto:slowfood.collinenovaresi@gmail.com)

con il patrocinio di

